



2024  
BROCHURE MARIAGE  
RESTAURANT



RESTAURANT  
THIERRY GARNY, 25480 PIREY

# Une réception clé en main

- Salle de réception climatisée avec piste de danse, grands parkings à disposition
- Espace sobre et élégant pour une parfaite harmonie avec votre décoration
- Un seul prestataire pour la salle, le repas, les boissons, la vaisselle, le nappage...
- Personnel de salle et de cuisine qualifié
- Mise en place de la salle, dressage des tables selon nos conseils et vos directives
- Mobilier, vaisselle, verres, couverts
- Nappes et serviettes blanches en tissu
- Rangement et nettoyage de la salle après le repas
- Gestion totale des boissons proposées pour le vin d'honneur et le repas
- Stock permanent, quantités ajustées pour un budget optimisé, entreposage à température idéale, évacuation des bouteilles vides



A prévoir par vos soins : animation DJ, photographe, fleuriste, décoration des tables...

**Une situation idéale, à proximité immédiate de Besançon,  
des principaux axes routiers et divers hôtels environnants.**





# Vin d'Honneur

**ASSORTIMENT Classique\* à 8,30€ /pers. (6 pièces)**

3 canapés froids assortis et 3 feuilletés chauds (gougère, feuilleté, torsade...)

**ASSORTIMENT Tradition\* à 10.50€/pers. (6 pièces) 12.60€ (8 pcs) 14.30€ (10 pcs)**

**Canapés en pain mie et blini (12 variétés) :** Roquefort Noisette / Magret fumé ...  
\*\*\*\*

**Mini Verrines :** Guacamole Crevettes / Légumes Féta ...  
\*\*\*\*

**Mini Club Sandwichs :** Pain nordique et pain mie : Fromage Frais /Thon...  
\*\*\*\*

**Assortiment dinatoire :** Mini cannelés salés : Morteau Comté / Chèvre Tomate...  
Mini Navettes Garnies : Fromage Chèvre / Jambon cru / Mousse de Légumes...  
Verrines fraîcheur : Gambas Ananas / Tomate Mozzarella Pesto  
\*\*\*\*

**..Et pour plus de plaisir..**

**Animation Culinaire (pièces à la Plancha, sur pic)**

A choisir : Gambas / Filet de Caille / Poulet mariné au Gingembre

Noix de St Jacques à 2.00€

**2.00€ la pièce**

**Pièce Prestige (chaude/froide)**

A choisir : Cappuccino aux morilles / Mini burger Morteau-Morbier

Dôme de Foie Gras en Miroir de mangue

Verrine de Melon, Macvin, Émincé de Jambon Serrano (en saison)

**1.90€ la pièce**

**Mini Pâtisseries en assortiment composé par nos soins \***

verrine citron meringué, panna cotta pistache griotte, mini cannelé...

**1.60€ la pièce**

\* Les pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons, aussi aucun choix n'est nécessaire excepté pour les pièces de « l'atelier Plancha » et les pièces « prestige ».





# Menu Lilas 43.50 €/pers



## Entrée

Opéra de Saumon et Fromage Frais au Basilic, Jeunes Pousses

**Ou**

Salade Gourmande Foie Gras & Magret Fumé



## Plat

Moelleux de Volaille Fermière au Vin Jaune (ou Vin Jaune et Morilles +2.10€/ pers)

**Ou**

Dos de Sandre Sauce Champagne  
Garniture de Saison



## Fromage

Assiette de Comté & Morbier, Mesclun à l'huile de Noix



## Dessert

Palet Glacé aux Agrumes, et sa Crème de Yuzu

**Ou**

Le Gâteau des Mariés (+2.50€/pers, voir page 9)

# Menu Muguet 48.50 €/pers



## Amuse-bouche

Verrine Noix de Pétoncle et Agrumes

**Ou**

Velouté de Petits Pois à la Menthe



## Entrée

Duo Terre & Mer (Opéra de Saumon et Médailon de Foie Gras, pain céréales)

**Ou**

Foie Gras Mi cuit Caramel de Savagnin, pain céréales



## Plat

Farandole de Filets de Caille, jus réduit

**Ou**

Grenadin de Veau, Crémeux de Cèpes  
Garniture de Saison

## Fromage

Assiette de Comté, Morbier, Bleu de Gex & Mesclun à l'huile de Noix



## Dessert

Parfait Glacé au Macvin et Eclats de Nougatine

**Ou** Le Gâteau des Mariés (+2.50€/pers, voir page 9)

Petit pain boule & baguette

Café, thé, infusions

Eau minérale : 1 bouteille pour 2 personnes (plate ou gazeuse)

# Menu Amaryllis 59.90€/pers

avec deux entrées, trou comtois et Gâteau des Mariés



## Entrée

Foie Gras aux Noisettes Torréfiées, Chutney de Figues, Pain Céréales

## Entrée chaude

Saint Jacques Rôties sur Fondue de Tétragone

**Ou**

Délice de Cabillaud en Croûte de Comté

**Trou Franc Comtois** (sorbet Mirabelle - Macvin)

## Plat

Rouelles de Pintade Farcie Sauce aux Eclats de Morilles

**Ou**

Filet Mignon de Veau Jus au Trousseau

Garniture de Saison

## Fromage

Assiette de Comté, Morbier, Bleu de Gex & Mesclun à l'huile de Noix

## Dessert

Gâteau des Mariés sur Présentoir Cascadine et Fontaines de Lumière



Petit pain boule & baguette

Café, thé, infusions

Eau minérale : 1 bouteille pour 2 personnes (plate ou gazeuse)

# Menu Enfant 13.50€/pers

*jusqu'à 10 ans*



## Plat

Croustillants de Poulet  
Frites

## Dessert

Glace  
\*\*\*\*\*  
1 verre de jus de fruit



**NB : les enfants sont sous la responsabilité des parents et par mesure de sécurité, une surveillance particulière est recommandée au delà de 10 enfants.**



# Buffet Prestige 42,50 €/pers



## Farandole de Salades Composées

Salade de Perles de la Mer & Écrevisses / Salade Comtoise  
Salade de Carottes à l'Orientale / Salade Fraicheur à l'Italienne

## Panaché Terre & Mer

Médailillon de Foie Gras mi cuit  
Chiffonnade de Jambon Cru & Brési finement tranché  
Opéra de Saumon Fromage Frais au Basilic

## Trilogie de Viandes Froides

Filet de Bœuf Senteurs de Griotte / Rôti de Veau de Lait / Filet de Volaille

## Buffet de fromages, Salade verte

Comté, morbier, brie, chèvre, bleu...

## Délices et Gourmandises

Gâteau de Mariage : Entremet Agrumes  
Verrine de Mousse au Chocolat / Salade de Fruits Frais  
2 Mini Pâtisseries assorties (verrine citron meringué, financier noisette, tartelette...)

\*\*\*\*\*

Petit pain boule & baguette  
Café, thé, infusions  
Eau minérale : 1 bouteille pour 2 personnes (plate ou gazeuse)

**Buffet avec plat chaud servi à table : sur devis**

## BUFFET "PRESTIGE"

Pour ce choix de menu adulte, possibilité de **1/2 portion à 1/2 tarif** pour les enfants

Nappage et serviettes en non tissé : compris

# Boissons apéritif ou soirée



## Cocktail Séduction (1 litre pour 4 personnes)

3.80€ / pers.

Vin blanc, Tonic, Crème de Mûre (autre saveur possible)

## Cocktail Passion Comtoise (1 litre pour 4 personnes)

4.90€ / pers.

Macvin, Jus d'Abricot

## Forfait Crémant du Jura (1 bouteille pour 6 personnes)

3.90€ / pers.

Ou la coupe à 2.80€ / pers.

## Forfait Champagne Brut (1 bouteille pour 6 personnes)

6.70€ /pers.

Ou la coupe à 5.50€ / pers.

## Présentation Fontaine à Champagne

180€

Structure, montage, 90 coupes

(hors boissons : Champagne ou Crémant, minimum 12 bouteilles)

Sous réserve de disponibilité à la commande et pour un minimum de 80 pers.

## Tireuse à Bière avec 1 fût de 30l (1.20€ la bière de 25cl)

140€

## Boissons sans alcool (1L à 1,5L)

Eau plate ou gazeuse

Jus de fruits, Coca, Limonade

3.00€ la bouteille

4.00€ la bouteille

## Autres boissons

Sur devis

# Forfaits Vins



## **Forfait vin Languedoc à 5.70€ par personne comprenant :**

Réserve Pays d'Oc - Domaine Gérard Bertrand Chardonnay, blanc : 1 bout. 8 pers.  
& Réserve Pays d'Oc - Domaine Gérard Bertrand Pinot noir, rouge : 1 bout. 4 pers.

## **Forfait vin Jura à 7.80€ par personne comprenant :**

Arbois Chardonnay Domaine Fumey Chatelain blanc : 1 bout. 8 pers.  
& Arbois Ploussard Domaine Fumey Chatelain rouge : 1 bout. 4 pers.

## **Forfait vin Bourgogne à 9.50€ par personne comprenant :**

Mâcon Villages Domaine des Verchères blanc : 1 bout. 8 pers.  
& Mâcon Mancey Domaine des Verchères rouge : 1 bout. 4 pers.

## **Combinaison possible entre les différents forfaits vin : sur devis**

D'autres références peuvent vous être proposées sur demande.

En cas de difficultés d'approvisionnement ou de changement de références de nos fournisseurs, des produits de qualité équivalente vous seront proposés.



# Options



<b>Trou Franc Comtois</b> (sorbet Mirabelle – Macvin)	<b>2.80€ / pers.</b>
<b>Brochette de 3 pains</b> (nature, céréales, seigle)	<b>1.80€/ pers.</b>
<b>Possibilité de composer votre menu</b> à partir des différents menus proposés	<b>Sur devis</b>

## Pièces Montées

- Traditionnelle 2 choux	<b>4.00€ / pers.</b>
- Plateau de choux : 2 choux	<b>3.00€ / pers.</b>

## Fontaine à Chocolat avec Fruits frais et Guimauve Artisanale

**3.10€ / pers.**

Pour l'intégralité des convives et au minimum 40 personnes  
(sous réserve de disponibilité à la commande)

## Le Gâteau des Mariés sur présentoir Cascadine

A la place du dessert du menu + **2.50€/ pers** ou en + du dessert à **4,60€ / pers.**

Deux entremets au choix, sur présentoir pour un minimum de 50 personnes :

- Entremet Fruits rouges, vanille Bourbon
- Entremet Agrumes
- Entremet Gianduja

## Buffet de Desserts

**Sur devis**



# Mise en place et soirée



**Nos tarifs incluent la mise en place sur tables rectangulaires de 12 personnes, nappes et serviettes blanches tissu**

- **Tables ovales**, selon capacité de la salle **2.00€ / menu**  
Table de 8 à 9 personnes, nappe et serviette en tissu blanc
- **Commande de nappes supplémentaires tissu** **17.00€ l'unité**  
selon besoin spécifique
- **Aménagement spécifique en extérieur** (selon météo) **Forfait 180€**  
Accueil mariage (tapis rouge, potelets dorés & cordons, manges debout...)  
ou espace Lounge durant la soirée (tapis rouge, fauteuils club, tables basses...)
- **Installation drapés** salle Lumière **Forfait 400 €**
- **Table de conférence** **Forfait 150 €**
- **Dépassement d'horaire présent** **45€ / heure / employé**  
possible jusqu'à 4h (départ client) et 5h exclusivement sur autorisation municipale
- **Repas spécifiques** (Végétarien, Halal...) **sur devis**
- **Buffet froid pour le lendemain** **sur devis**  
Au restaurant ou en prestation traiteur sur le lieu de votre choix

## **Conditions générales de vente et réservation de la prestation :**

voir document annexe envoyé avec le devis.

NB : Seul le versement d'un acompte garanti la réservation.

## **Les tarifs peuvent varier en fonction de la hausse des prix de la matière première.**

Tous les prix mentionnés sur la brochure sont indiqués, Tva 10% ou 20% incluse et sont susceptibles d'être modifiés pour respecter le taux de Tva en vigueur le jour de la facturation (ces tarifs ne sont pas valables les : 24 et 25/12 et 31/12).

# Notes

A series of 20 horizontal dashed lines, evenly spaced, extending across the width of the page. These lines are intended for writing notes.



- Service Mariage -  
contact@thierry-garny.fr

03.81.81.34.36  
du lundi au jeudi 9h à 16h (sauf le mercredi)  
vendredi 9h à 15h

www.thierry-garny.fr

\*\*\*\*\*

Restaurant Traiteur Thierry GARNY  
ZI La Louvière - 2 Route de Besançon  
25480 Pirey

